

Brochettes de Bœuf

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- VIANDE POUR FONDUE	400 g
- LARD EPAIS	2 tranches
- OIGNON(S)	2 gros
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- FINES HERBES	
- SEL	
- POIVRE	
- HUILE D'OLIVE	un peu

Recette:

- Enfilez les morceaux de boeuf, de poivron, de lard et d'oignon succesivement sur la brochette
- Nappez d'huile d'olive au pinceau
- Salez, poivrez et saupoudrez de fines herbes